



# Cinnamon Apple Crumb Bars

with Shredded Coconut

Thanksgiving

90 Minutes

## Start here

Remove 8 tbsp butter from the fridge and set aside to come up to room temperature. Before starting, preheat the oven to 350°F. Wash and dry all produce.

## Bust out

Measuring spoons, medium pot, parchment paper, measuring cups, whisk, large non-stick pan, 8x8-inch baking dish, large bowl

## Ingredients

	4 Person
Granny Smith Apple	2
Quick Oats	1 cup
All-Purpose Flour	1 ½ cups
Ground Cinnamon	1 tsp
Brown Sugar	200 g
Baking Soda	¼ tsp
Lemon	1
Cream	56 ml
Shredded Coconut	4 tbsp
Unsalted Butter*	10 tbsp
Salt*	

\* Pantry items

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## Prep and cook apple filling

1. Peel, core, then cut **apples** into ¼-inch pieces.
2. Juice **lemon**.
3. Heat a large non-stick pan over medium heat.
4. When hot, add **¼ cup packed brown sugar** and **2 tbsp butter**. (**NOTE:** Do not use softened butter; save this for step 2.)
5. Stir until **sugar** dissolves and **mixture** comes to a simmer, 2-4 min. Stir in **cream** until **mixture** is combined, 1 min.
6. Add **chopped apple**, **½ tsp cinnamon**, **½ tsp salt** and **1 tbsp lemon juice**.
7. Cook, stirring occasionally, until **apples** soften and **mixture** thickens slightly, 8-10 min. Remove the pan from heat.



## Bake cinnamon apple crumb bars

1. Press **two-thirds of the oat mixture** into the base of the prepared pan. (**TIP:** Use the back of a measuring cup to help smooth out the oat mixture.)
2. Spoon **apple mixture** over top, then spread into an even layer. Sprinkle with **remaining oat mixture**.
3. Bake in the **middle** of the oven until **topping** is golden-brown and **apples** are fragrant, 25-30 min.



## Prep tin and make oat base

1. Meanwhile, grease an 8x8-inch metal baking tin with **1 tsp softened butter**. Line the base and sides with a piece of parchment paper, leaving a 2-inch overhang on the sides. (**NOTE:** This will help you remove the bars from the tin later on.) Press down on the parchment to adhere.
2. Add **oats**, **¾ cup flour**, **coconut**, **remaining brown sugar**, **remaining cinnamon**, **baking soda** and **¼ tsp salt** to a large bowl. Whisk until combined.
3. Add **remaining softened butter**, then combine with your fingertips until **mixture** is crumbly but holds together when squeezed.



## Chill bars and serve

1. Place the baking tin on a wire rack to cool for 5 min before transferring to the freezer to cool completely, 30-40 min.
2. Run a sharp knife around the edges of the tin, then remove **bars** by pulling on the parchment paper.
3. Remove **bars** from the tin and slice into squares using a sharp knife.

# Barres de croustade aux pommes et à la cannelle

avec noix de coco râpée

Célébration de l'automne

90 minutes

## D'abord

Avant de commencer, retirer du frigo 8 c. à soupe de beurre et laisser atteindre une temp. ambiante. Préchauffer le four à 175 °C (350 °F). Laver et sécher les fruits et légumes.

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, casserole moyenne, papier parchemin, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive, moule à gâteau carré en métal de 20 cm (8 po), grand bol

## Ingrédients

	4 personnes
Pomme Granny Smith	2
Flocons d'avoine à cuisson rapide	1 tasse
Farine tout usage	1 ½ tasse
Cannelle moulue	1 c. à thé
Cassonade	200 g
Bicarbonate de soude	¼ c. à thé
Citron	1
Crème	56 ml
Noix de coco râpée	4 c. à soupe
Beurre non salé*	10 c. à soupe
Sel*	

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



## 1 Préparer et cuire la garniture aux pommes

- Peler, évider, puis couper les  **pommes**  en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Presser le  **citron** .
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter  **¼ tasse**  de  **cassonade tassée**  et  **2 c. à soupe de beurre** . (**REMARQUE** : Ne pas utiliser le beurre ramolli. Il servira à l'étape 2.)
- Mélanger de 2 à 4 min, jusqu'à ce que le  **sucre**  se dissolve et que le  **mélange**  vienne à légère ébullition. Incorporer la  **crème**  et mélanger jusqu'à consistance homogène.
- Ajouter les  **pommes** ,  **½ c. à thé**  de  **cannelle** ,  **½ c. à thé**  de  **sel**  et  **1 c. à soupe**  de  **jus de citron** .
- Cuire de 8 à 10 min en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les  **pommes**  ramollissent et que le  **mélange**  épaississe légèrement. Retirer la poêle du feu.



## 3 Cuire la croustade aux pommes

- Presser les  **deux tiers**  du  **mélange à l'avoine**  au fond du moule. (**CONSEIL** : Utiliser le dos d'une tasse à mesurer pour lisser le mélange.)
- Étendre la  **garniture aux pommes**  sur la  **couche à l'avoine**  de manière uniforme. Parsemer du  **reste du mélange à l'avoine** .
- Cuire au  **centre**  du four de 25 à 30 min, jusqu'à ce que le  **dessus**  soit doré et que les  **pommes**  dégagent leur arôme.



## 2 Préparer le moule et la couche du fond à l'avoine

- Graisser de  **1 c. à thé**  de  **beurre ramolli**  un moule à gâteau carré en métal de 20 cm (8 po). Recouvrir le fond et les parois de papier parchemin en le faisant dépasser de 5 cm (2 po). (**REMARQUE** : L'excédent facilitera le démoulage.) Presser le papier pour le faire adhérer.
- Dans un grand bol, ajouter les  **flocons d'avoine** ,  **¾ tasse**  de  **farine** , la  **noix de coco** , le  **reste**  de la  **cassonade** , le  **reste**  de la  **cannelle** , le  **bicarbonate de soude**  et  **¼ c. à thé**  de  **sel** . Bien mélanger au fouet.
- Ajouter le  **reste**  du  **beurre ramolli** , puis mélanger du bout des doigts, jusqu'à ce que le  **mélange**  soit friable et qu'il se tienne une fois pressé.



## 4 Refroidir et servir

- Laisser la  **croustade**  refroidir 5 min sur une grille de refroidissement, puis transférer au congélateur de 30 à 40 min, jusqu'à refroidissement complet.
- Passer un couteau tranchant le long des parois du moule, puis démouler la  **croustade**  en tirant sur l'excédent de papier parchemin.
- Couper en  **barres** , puis servir.